

Český Ležák

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **4.8**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.2 kg (86.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (9.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (3.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	80 g	50 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Premiant	70 g	10 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile